

# 林賢宜（イム・ヒョンウィ）さんの韓国料理教室 2014

家庭料理から宮廷料理まで幅広くレシピをもち、その数はなんと 200 種類以上。韓国食文化のお話もたくさんうかがえます。韓国料理が好きな方、韓国に関心のある方、男性の参加也大歓迎です！！

□■□講師プロフィール□■□

林賢宜（イム・ヒョンウィ）さん

ソウル出身、結婚後日本在住。現在は韓国料理・韓国語など多数の講座の講師を務めている。

11月のメニュー

・チャプチェ



・カムジャチョン（じゃがいものチョン）



12月のメニュー（お正月メニュー）

・トックマンドウクツ（トック入りスープ餃子）



えびとカニ缶と貝柱のチョン



会 場 ：神戸学生青年センター・キッチン付会議室

開催日時：2014年 11/12（水）・11/29（土）/ 12/6（土）・12/10（水）

いずれの回も 11：00～14：00

参加費：3000円 / 回

持ち物：エプロン、タオル（1、2枚）、お箸（食事用）

お申込み締切：各回 3 日前まで（定員 10 名 / 5 名を下回った場合は開講しません）

主催：お問い合わせ

（公財）神戸学生青年センター

〒657-0064 神戸市灘区山田町 3-1-1

TEL078-851-2760/FAX078-821-5878/Email:info@ksyc.jp

